

Menu Diamant Blanc

Notre chef, Ugo Alciati, ambassadeur international de la Truffe Blanche d'Alba, et Sasha Arandjelovic, notre chef exécutif, vous offrent un voyage culinaire unique où chaque plat est sublimé par la Truffe Blanche d'Alba.

Amuse bouche du chef



Œuf poché , émulsion de pommes de terre fondantes,
crème de Parmigiano Reggiano “Vacche Rosse” 24 mois 5 6 €

Tagliolini aux 40 jaunes d'œufs,
travaillés à la main dans la plus pure tradition piémontaise 5 6 €

Joue de bœuf, purée de carottes fondantes
et jeunes pousses de blettes sautées 7 2 €

Gelato Fior di Latte préparée à la minute 4 8 €

Les plats peuvent être dégustés à la carte
ou en menu complet : à partir de 190€ par personne*

*La truffe blanche étant un produit rare dont la récolte dépend des conditions climatiques, le prix du menu peut varier d'une saison à l'autre en fonction de la disponibilité et du marché.